

Правила перевозок скоропортящихся грузов на железнодорожном транспорте

- I. Общие положения
- II. Требования к размещению и укладке скоропортящихся грузов
- III. Мясо и мясопродукты
- IV. Рыба и рыбопродукты
- V. Плодоовощи свежие
- VI. Продукция молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яйца
- VII. Прочие скоропортящиеся грузы
- /III. Условия использования изотермических, крытых вагонов, рефрижераторных и универсальных контейнеров
- IX. Мелкие отправки скоропортящихся грузов

Зарегистрировано в Минюсте РФ 13 апреля 2000 г. N 2193

МИНИСТЕРСТВО ПУТЕЙ СООБЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 17 декабря 1999 г. N 44Ц

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПЕРЕВОЗОК СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ

В соответствии со статьей 5 Федерального закона "Транспортный устав железных дорог Российской Федерации" приказываю:

Утвердить прилагаемые Правила перевозок скоропортящихся грузов на железнодорожном транспорте.

Н.Е.АКСЕНЕНКО

Утверждены
Приказом МПС России
от 17 декабря 1999 г. N 44Ц

ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗОК СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ

I. Общие положения

1.1. К скоропортящимся относятся грузы, которые при перевозке по железным дорогам требуют защиты от воздействия на них высоких или низких температур наружного воздуха, ухода или особого обслуживания в пути следования. Перечни скоропортящихся грузов и предельные сроки их перевозки в зависимости от термической, технологической обработки и периода года указаны в приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к настоящим Правилам.

Скоропортящиеся грузы перевозятся в изотермических вагонах (рефрижераторные вагоны, вагоны - термосы, цистерны - термосы, изотермические вагон - цистерны), крытых вагонах, универсальных и рефрижераторных контейнерах.

1.2. Перевозка скоропортящихся грузов, не указанных в приложениях 1, 2, 3, 4 и 5 к настоящим Правилам, импортных плодоовощей, следующих через морские, речные порты, пограничные передаточные железнодорожные станции не в прямом международном сообщении, а также других грузов, требующих при перевозке соблюдения определенных условий и температурных режимов, допускается на особых условиях, устанавливаемых МПС России совместно с заинтересованными грузоотправителями, грузополучателями согласно статье 13 Федерального закона "Транспортный устав железных дорог Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 2, ст. 218) (далее - Транспортный устав).

Перевозка скоропортящихся грузов на особых условиях осуществляется также в тех случаях, когда состояние и упаковка грузов не соответствуют требованиям стандартов и технических условий, возникает необходимость перевозки их на срок выше предельных сроков перевозки, установленных настоящими Правилами, или сроков транспортабельности (возможный срок перевозки конкретного груза).

1.3. Если заданные грузоотправителем температурный режим или какие-либо другие условия перевозки не могут быть обеспечены имеющимися транспортными средствами, то железная дорога имеет право не принять такой груз к перевозке.

1.4. Периоды года, с учетом которых в зависимости от климатической зоны нахождения железных дорог определяется способ перевозки скоропортящихся грузов, предусмотрены в приложении 6 к настоящим Правилам.

С учетом конкретных погодных условий сроки начала и окончания периодов года, указанные в приложении 6, могут временно изменяться: МПС России - при перевозке в прямом сообщении, железной дорогой - при перевозке в местном сообщении.

При выборе способа перевозки скоропортящегося груза грузоотправитель должен учитывать продолжительность его перевозки, а также наиболее неблагоприятный для обеспечения сохранности качества груза период года в разных климатических зонах нахождения железных дорог следования.

В случаях, когда в соответствии с настоящими Правилами способ перевозки устанавливает грузоотправитель, то он обязан сделать об этом отметку в транспортной железнодорожной накладной (далее - накладная) в графе "Особые заявления и отметки отправителя".

1.5. Предъявляемые к перевозке скоропортящиеся грузы согласно статье 25 Транспортного устава должны соответствовать требованиям, установленным нормативными документами (стандартами, техническими условиями и иными документами, содержащими требования к качеству груза и упаковки).

Скоропортящиеся грузы перевозятся по железным дорогам в следующих видах транспортной тары: деревянных, дощатых, картонных и полимерных ящиках, ящиках - лотках, бочках, мешках, сетках, бидонах, флягах, специализированных стоечных поддонах.

Указанная тара должна быть исправной, прочной, чистой, без следов течи, обеспечивать возможность погрузки, выгрузки и штабелирования груза механизированным способом.

Охлажденное, замороженное и подмороженное мясо (туши, полутуши, четвертины) может перевозиться без упаковки.

По просьбе железной дороги грузоотправитель для проверки состояния груза или тары предъявляет принятые в установленном порядке нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ). При несоответствии груза и тары нормативным документам или непредъявлении этих документов железная дорога вправе отказать грузоотправителю в перевозке.

1.6. Железные дороги имеют право выборочно проверить качество предъявляемых к перевозке скоропортящихся грузов, состояние тары и соответствие их нормативным документам.

Проверка производится в процессе предъявления груза к перевозке. Температура замороженных, мороженых, подмороженных и охлажденных грузов измеряется в момент погрузки в вагон. Вскрытие отдельных мест с грузом и последующая упаковка груза после проверки, а также опломбирование вагона, контейнера осуществляются грузоотправителем.

Соответствие по товарной сортности груза при его предъявлении к перевозке железная дорога не проверяет.

Качество груза в целой герметической упаковке (банки, бутылки, бочки) при предъявлении к перевозке и выдаче не проверяется.

1.7. При предъявлении скоропортящихся грузов к перевозке, в том числе экспортно - импортных, вместе с перевозочными документами грузоотправитель представляет

железнодорожной станции (далее - станция) отправления документ о качестве груза (удостоверение, сертификат качества). На оборотной стороне накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя" грузоотправитель указывает наименование, номер и дату выдачи прилагаемого документа о качестве и срок транспортабельности груза.

При перевозке плодоовощей грузоотправителем дополнительно прикладывается документ о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов.

При перевозке продуктов и пищевого сырья животного происхождения грузоотправителем дополнительно прикладывается ветеринарное свидетельство или ветеринарный сертификат в соответствии с правилами перевозок грузов, подконтрольных Госветнадзору, на железнодорожном транспорте.

При отгрузке плодоовощей, растений живых, семенного и посадочного материала из зон, объявленных под карантин, а также при экспортно - импортных перевозках таких грузов грузоотправителем дополнительно прикладывается фитосанитарный (карантинный) сертификат в соответствии с правилами перевозок подкарантинных грузов на железнодорожном транспорте.

1.8. На расфасованные минеральные воды, виноградные и плодово - ягодные вина предъявление документов о качестве не требуется.

1.9. При неправильном указании в накладной наименования груза, его свойств, необходимых при перевозке груза мер предосторожности, особых отметок, а также за отправление запрещенного к перевозке скоропортящегося груза с грузоотправителя взыскивается штраф в размере, установленном статьей 113 Транспортного устава.

1.10. Скоропортящиеся грузы не принимаются к перевозке, если срок транспортабельности, указанный в накладной, менее срока доставки, установленного в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов железнодорожным транспортом (утверждены МПС России 10.09.98 N ЦМ-593, зарегистрированы Минюстом России 08.10.98 N 1633), либо со статьей 14 Соглашения о международном железнодорожном грузовом сообщении (далее - СМГС) для грузов, перевозимых по накладной СМГС.

1.11. Завоз грузоотправителем скоропортящихся грузов на станцию для погрузки в местах общего пользования разрешается только на основании принятой заявки на перевозку в согласованный со станцией день погрузки. Замороженные, мороженые, подмороженные и охлажденные грузы в летний и переходный периоды года, а также грузы, боящиеся подморозки в зимний период года, должны доставляться на место погрузки защищенными от температуры наружного воздуха.

1.12. Железная дорога должна предоставить под погрузку скоропортящихся грузов исправные вагоны, контейнеры, а при необходимости - удовлетворяющие ветеринарно - санитарным требованиям.

Соответствие вагонов, контейнеров ветеринарно - санитарным требованиям при перевозке скоропортящихся грузов определяется грузоотправителем.

Подготовка специализированных цистерн, не принадлежащих предприятиям федерального железнодорожного транспорта или сданных ими в аренду, под налив молока, вина, виноматериалов и других пищевых наливных грузов согласно статье 27 Транспортного устава проводится грузоотправителем.

1.13. Совместная перевозка в одном вагоне, контейнере разных видов скоропортящихся грузов допускается только в отношении не выделяющих и не воспринимающих запахи грузов, имеющих одинаковые условия их перевозки и способ обслуживания.

В этом случае срок перевозки таких грузов не должен превышать срока, установленного для наименее стойкого груза.

1.14. Переадресовка скоропортящихся грузов производится:

- на станциях первоначального назначения - с оформлением новых перевозочных документов с приложением к ним нового документа о качестве груза с наложением грузополучателем на вагон, контейнер новых запорно - пломбирочных устройств;
- в пути следования - по первоначальным перевозочным документам без предоставления нового документа о качестве груза при условии, если груз может быть доставлен на новую станцию назначения до истечения срока его транспортабельности, указанного в накладной;
- импортных и экспортных грузов - по первоначальным перевозочным документам, если срок транспортабельности груза, указанный в накладной, заканчивается после срока его доставки на станцию нового назначения.

Если срок транспортабельности скоропортящегося груза, указанный в накладной, истекает ранее срока доставки груза на новую станцию назначения, переадресовка груза производится с оформлением новых перевозочных документов с приложением к ним нового документа о качестве груза.

Переадресовка отдельных вагонов со скоропортящимися грузами из состава рефрижераторной секции не допускается.

1.15. Переадресовка скоропортящихся грузов, подконтрольных органам Государственного ветеринарного надзора или органам Государственной инспекции по карантину растений Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации, производится соответственно согласно правилам перевозок грузов, подконтрольных Госветнадзору, на железнодорожном транспорте и правилам перевозок подкарантинных грузов на железнодорожном транспорте.

1.16. Переадресовка скоропортящихся грузов при нарушении сроков доставки, температурного режима перевозки, порядка вентилирования, других условий перевозки, могущих привести к потере качества груза, а также грузов в вагонах с неисправными запорно - пломбирочными устройствами и актами попутных станций может быть разрешена при условии устранения обнаруженных недостатков, после проверки состояния и качества груза с выдачей нового документа о качестве груза.

1.17. Скорость перевозки скоропортящихся грузов в соответствии со статьей 20 Транспортного устава выбирает и указывает в накладной грузоотправитель.

При этом скоропортящиеся грузы в изотермических вагонах перевозятся только большой скоростью.

1.18. В соответствии со статьей 45 Транспортного устава железная дорога при выдаче скоропортящегося груза на станции назначения проверяет его состояние, массу и количество мест в случаях прибытия груза с нарушением срока его доставки, несоблюдения температурного режима при перевозке в рефрижераторных вагонах.

1.19. При составлении коммерческого акта на порчу скоропортящихся грузов, перевозимых в рефрижераторных вагонах с поддержанием температурного режима, к коммерческому акту прикладывается выписка из рабочего журнала о температурном режиме в пути следования, заверенная подписью руководителя обслуживающей бригады.

1.20. По заявке грузоотправителя для перевозки повагонными отпавками скоропортящихся грузов с печным отоплением железная дорога предоставляет крытые вагоны. Печи и печное оборудование предоставляются и устанавливаются грузоотправителем за свой счет.

Перевозка скоропортящихся грузов с проводником осуществляется в соответствии с правилами перевозок грузов в сопровождении на железнодорожном транспорте.

Железная дорога может предоставить грузоотправителю по его заявке отдельный вагон для проезда проводников с оплатой согласно тарифному руководству.

В отдельных случаях на договорных условиях и с разрешения МПС России проводник может следовать в служебном вагоне рефрижераторных секций или в автономных

рефрижераторных вагонах со служебным отделением (АРВ-Э).

1.21. После выгрузки скоропортящихся грузов грузополучатель должен тщательно очистить вагоны, контейнеры, а пол и стены изотермических вагонов, контейнеров при необходимости протереть.

Промывка и в необходимых случаях дезинфекция вагонов после перевозки скоропортящихся грузов, сырых продуктов животного происхождения, животных проводится железной дорогой за счет грузополучателя в соответствии со статьей 48 Транспортного устава.

Промывка и дезинфекция контейнеров, в том числе рефрижераторных, производится грузополучателем.

Обеззараживание подкарантинных грузов, вагонов, контейнеров производится органами Госинспекции по карантину растений.

1.22. На вагоны, прошедшие ветеринарно - санитарную обработку, в установленном порядке выдается соответствующий документ.

После ветеринарно - санитарной обработки рефрижераторных секций или АРВ-Э руководителю обслуживающей бригады выдается копия указанного документа, которая служит основанием для погрузки в них скоропортящихся грузов, в том числе подконтрольных органам Госветнадзора.

1.23. При перевозке грузов в рефрижераторной секции грузоотправитель должен представить накладную и другие сопроводительные документы на каждый грузовой вагон.

1.24. Импортные скоропортящиеся грузы, следующие через морские, речные порты и пограничные передаточные станции не в прямом международном сообщении в количестве менее повагонной партии, могут перевозиться одной отправкой в изотермических и крытых вагонах, универсальных и рефрижераторных контейнерах с учетом обеспечения сохранности грузов.

II. Требования к размещению и укладке скоропортящихся грузов

2.1. Грузоотправитель при погрузке скоропортящихся грузов должен размещать и укладывать их в вагоне, контейнере без загрязнения мест, повреждения тары и внутреннего оборудования вагона (контейнера).

2.2. При наличии на стенах вагона, контейнера вертикальных брусков или гофр скоропортящиеся грузы укладывают вплотную к ним, а при отсутствии брусков и гофр - на расстоянии 4 - 5 см от торцевых и продольных стен.

2.3. Скоропортящиеся грузы (кроме плодоовощей) укладывают плотным штабелем без применения реек.

Ящики при плотной укладке размещают по длине вагона (контейнера) плотно один к другому и торцевым стенам. Просвет по ширине вагона (контейнера), который возникает за счет некратности размеров ящиков и ширины грузового помещения, распределяется равномерно между ящиками.

Грузы, перевозимые в бочках, мешках, сетках при некратности размеров мест груза и ширины вагона (контейнера) размещают симметрично продольной оси вагона (контейнера).

2.4. Бочки устанавливают вертикально укупорочным днищем, втулкой вверх в один или несколько ярусов либо укладывают горизонтально, если втулка сбоку. При установке бочек в несколько ярусов должны применяться прокладки. Бочки емкостью более 200 дм³ устанавливают на прокладки толщиной не менее 2,5 см, шириной 15 - 20 см и длиной, равной наибольшему диаметру бочек. При закатывании бочек в изотермические вагоны на напольные решетки должны настилаться доски или щиты. Не допускается погрузка бочек емкостью более 400 дм³ в изотермические вагоны и более 100 дм³ в контейнеры.

В каждый ярус и ряд погрузки должны быть помещены однотипные по размеру бочки.

Если на полную вместимость вагона (контейнера) бочек одного размера недостает, то принцип однородности необходимо соблюдать по ярусам, при этом более тяжелые бочки ставят в первый ярус.

При перевозке в крытых вагонах и универсальных контейнерах в зимний период года бочки необходимо оставлять незаполненными на 10...15% их вместимости, о чем грузоотправитель обязан сделать отметку в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя".

2.5. Плодоовощи в ящиках в вагоне размещают одним из следующих способов:

При шахматной укладке ящики в нечетных ярусах размещают вдоль вагона с просветами между ящиками 4...5 см, на расстоянии 7...8 см от одной продольной стены вагона и 2...3 см - от другой. Ящики четных ярусов размещают в таком же порядке, но с перекрытием интервалов нижерасположенных нечетных ярусов внахлест на рядом расположенные ящики не менее чем на 2...3 см. Свешивание крайних ящиков допускается не более чем на одну треть их ширины.

При вертикальной укладке дощатые ящики размещают по длине вагона плотно один к другому и к торцевым стенам вагона, а по ширине - с наличием просветов 4...5 см между ящиками, а также штабелем груза и продольными стенами. Через каждые два яруса на головки ящиков накладывают рейки сечением 2...3 см, концы которых должны упираться в продольные стены вагона. В двух верхних ярусах ящики обязательно должны устанавливаться на рейки. Ящики следующих ярусов точно укладываются на ящики нижнего ряда.

Ящики - лотки и картонные ящики в вагонах устанавливают плотным штабелем без применения реек. При этом ящики - лотки размещают длиной вдоль вагона плотно один к другому и к продольным стенам так, чтобы все стойки (головки) нижних ящиков - лотков точно входили в имеющиеся для них пазы верхних ящиков.

Стойки смежных ящиков верхнего яруса увязывают между собой проволокой или шпагатом.

Если у продольной стены вагона будет оставаться промежуток, кратный длине ящика - лотка, в этот промежуток ящик - лоток устанавливают по его длине поперек вагона. Если этот промежуток будет недостаточным для размещения ящика - лотка, то оставляют свободное пространство поочередно, то у одной, то у другой продольной стены вагона. При этом для возможности увязки четырех стоек смежных ящиков - лотков смещение лучше производить через два ряда.

2.6. Мешки, сетки с овощами размещают в вагоне (контейнере) "стоймя" в несколько ярусов.

2.7. При перевозке бананов в зимний период года во избежание их переохлаждения нижние ряды картонных ящиков (коробок) укладывают на поддоны, устанавливаемые на напольные решетки.

Коробки с бананами устанавливают в вагонах плотным штабелем без зазоров или шахматным способом.

2.8. Пакеты на поддонах в изотермических вагонах устанавливают на напольные решетки, а в крытых вагонах, контейнерах - на пол. При общей высоте поддона с пакетом не более 110 см пакеты устанавливают в два, а при большей высоте - в один ярус.

Между первым и вторым ярусом пакетов на поддонах, обтянутых полимерной термоусадочной пленкой, делается прокладка из картона во избежание скольжения пакетов на поддоне.

В междверном пространстве пакеты на поддонах устанавливают в один ярус для обеспечения их механизированной выгрузки из любой двери вагона. Пакеты высотой более 180 см к перевозке не допускаются.

Поддоны устанавливают длинной стороной по ширине вагона по два в ряд. Вагон должен загружаться полным комплектом поддонов. При наличии между пакетами зазоров

свыше 150 мм должно быть произведено их крепление.

Для обеспечения устойчивости штабеля при размещении груза в два яруса крайние пакеты второго яруса у междверного пространства скрепляют с пакетами предыдущего ряда скрутками из стальной отожженной проволоки диаметром 4 мм в две нити или укрепляют распорками.

При погрузке и выгрузке пакетов нагрузка на напольные решетки и пол изотермического вагона от погрузчика не должна превышать 1200 кг, а крытого вагона - 1500 кг.

При перевозке грузов в транспортных пакетах должны соблюдаться положения правил перевозок грузов в транспортных пакетах на железнодорожном транспорте.

2.9. Грузы в вагоне размещают так, чтобы обеспечивалось свободное открывание дверей с обеих сторон. Тарно - упаковочные и штучные грузы укладывают в междверном пространстве с отступлением от дверей на 25 см. Если груз, помещенный в междверном пространстве, неустойчив от поперечного сдвига, то двери вагона во избежание навала на них груза следует ограждать досками толщиной не менее 4 см или щитами. В этом случае груз может быть уложен вплотную к ограждению без зазора.

Если длина ящиков не кратна длине вагона, а также если укладка производится шахматным способом, то междверное пространство на ширину 70...100 см должно ограждаться распорками, сбитыми из досок шириной 18...20 см общей толщиной 6...8 см или круглых стоек диаметром 10...15 см.

Ящики двух верхних ярусов должны опираться на доски распорок (приложение 7 к настоящим Правилам).

Запрещается при устройстве распорок вбивать гвозди в стены и пол вагона.

2.10. Замороженное мясо в тушах, полутушах и четвертинах, перевозимое без упаковки, укладывают в изотермические вагоны плотным штабелем с предварительной застилкой напольных решеток и стен на высоту погрузки бумагой с оставлением щелей между решетками и стенами вагона для циркуляции холодного воздуха.

Четвертины укладывают, начиная от торцевых стен вагона. В первом ярусе размещают передки шейными зарезами к торцевым стенам, а наружной поверхностью - к напольным решеткам, во втором ярусе - задки, в третьем - опять передки шейными зарезами в сторону междверного пространства и так далее. В междверном пространстве укладка производится от противоположной двери шейными зарезами в сторону продольной оси вагона.

Туши баранины и свиные укладывают рядами вдоль вагона до междверного пространства, в котором туши укладывают поперек вагона.

2.11. Мясо охлажденное и остывшее перевозится в рефрижераторных вагонах в подвешенном состоянии на балках с крючьями так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой, с полом и со стенами вагона, правые половины полутуш и четвертин находились в одной стороне вагона от двери, а левые - в другой и их внутренние стороны были обращены к торцевой стене, на которой установлены приборы охлаждения. Четвертины говядины и туши баранины подвешивают в два яруса, нижний ярус подвешивают к верхнему на веревках. Полутуши или четвертины большого объема подвешивают на крючья в шахматном порядке. Охлажденную свинину, разрубленную на продольные полутуши, и мясо всех прочих животных в зависимости от объема мест подвешивают так же, как говядину и баранину.

2.12. Подмороженное мясо для промышленной переработки укладывают по продольной оси вагона штабелями высотой не более 1,6 м.

2.13. При погрузке фасованного маргарина твердого и жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных грузоотправитель должен застилать напольные решетки вагонов картоном. Не допускается размещение картонных ящиков с такими грузами с установкой их на торец.

2.14. Ульи или фанерные пакеты с пчелами при перевозке в крытых вагонах устанавливаются в несколько ярусов так, чтобы вентиляционные отверстия не были загорожены и между рядами был проход для проводников. Для устойчивости пакеты или ульи скрепляют досками на гвоздях, а крайние ряды у прохода закрепляют вертикальными брусками.

2.15. Желуди семенные в ящиках укладывают в вагонах вертикальным способом. При погрузке в крытые вагоны нижний ярус ящиков с семенными желудями устанавливают на прокладки.

2.16. Максимальная высота укладки плодоовощей в зависимости от типа вагона не должна превышать следующих размеров:

- виноград, абрикосы, персики, алыча, вишня, черешня, слива, яблоки и груши ранних сроков созревания в ящиках в рефрижераторных вагонах - 1,8 м;
- капуста раннеспелая, огурцы, яблоки и груши поздних сроков созревания, айва, бананы зеленые, томаты, дыни и другие плодоовощи в ящиках в рефрижераторных вагонах - 2,0 м;
- плодоовощи в ящиках - лотках в рефрижераторных вагонах - 1,7 м;
- плодоовощи в ящиках - лотках в крытых вагонах - 1,6 м;
- яблоки и груши ранних сроков созревания, в ящиках в крытых вагонах - 1,6 м;
- кукуруза початками молочной и молочно - восковой спелости в ящиках в рефрижераторных вагонах: предварительно охлажденная - 1,6 м, неохлажденная - 1,2 м;
- яблоки и груши поздних сроков созревания, айва, хурма незрелая, гранаты, капуста среднеспелая, дыни, томаты и другие плодоовощи в ящиках в крытых вагонах - 1,8 м;
- дыни, арбузы и тыквы в ящичных поддонах: в рефрижераторных вагонах - 2 - 3 яруса, в крытых вагонах - 2 яруса;
- картофель поздний, лук репчатый, свекла столовая, морковь, капуста, другие овощи, упакованные в мешки, сетки в рефрижераторных и крытых вагонах - 1,6 м;
- капуста белокочанная среднепоздняя (после 1 сентября) и арбузы при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 1,3 м;
- капуста белокочанная позднеспелая, картофель поздний осенней копки и свекла столовая при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 1,6 м;
- картофель урожая прошлого года при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах: в апреле - мае - 1,5 м, в июне - 1,1 м;
- тыква при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 1,5 м.

При перевозке свеклы столовой, арбузов и тыквы навалом пол и стены вагона на высоту погрузки должны выстилаться сухой соломой или древесной стружкой слоем 10 см.

Междверное пространство крытых вагонов при перевозке в них овощей, картофеля и бахчевых культур навалом должно быть ограждено грузоотправителем овощными щитами.

2.17. Вода минеральная, напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные, пиво, расфасованные в полимерные бутылки (ПЭТ - бутылки) и жестяные банки, могут быть сформированы в обтянутый термоусадочной пленкой блок.

2.18. Соки, нектары фруктовые и овощные, молоко и сливки стерилизованные, сметана и брынза, расфасованные в упаковку Тетра - Брик Асептик (далее - ТБА), могут быть сформированы в блоки из упаковок одинаковой емкости, устанавливаемых на картонный лоток, обтянутый термоусадочной пленкой.

2.19. Блоки в вагонах и контейнерах перевозятся только объединенными в пакеты на поддонах, с обтяжкой пакетов плотной полимерной термоусадочной пленкой.

Высота пакетов из полимерных бутылок не должна превышать 1,8 м, а из жестяных банок и упаковки ТБА - 1,1 м.

Между горизонтальными рядами блоков в пакете прокладывается картон.

Установка пакетов производится в один ярус.

2.20. Скоропортящиеся грузы в ящиках, высота погрузки которых в настоящих Правилах не указана, укладывают до такой высоты, чтобы масса загруженного груза не превышала трафаретной грузоподъемности вагона. Между верхом штабеля груза и потолком вагона, не имеющего оборудования, должен оставаться промежуток не менее 70 см. При наличии в вагоне воздухопроводов и балок с крючьями расстояние между ними и грузом должно быть не менее 40 см.

Размещение мест с такими грузами в междверном пространстве при необходимости допускается вдоль, поперек или по диагонали вагона с установкой в дверных проемах на высоте двух верхних ярусов штабеля досок, предупреждающих навал груза на двери, а также с учетом обеспечения устойчивости всего штабеля.

Во всех случаях во избежание сдвига не допускается ступенчатая неполнорядная установка ящиков в верхних ярусах.

2.21. Грузоотправитель должен иметь оборудование, материалы и иные приспособления, необходимые для погрузки, крепления и перевозки скоропортящихся грузов.

Установка таких приспособлений при погрузке и снятие их при выгрузке согласно статье 30 Транспортного устава производятся соответственно грузоотправителем и грузополучателем.

Все приспособления, принадлежащие грузоотправителю, выдаются на станции назначения грузополучателю вместе с грузом.

III. Мясо и мясопродукты

3.1. Погрузка в вагоны мяса и мясопродуктов разрешается после осмотра их ветеринарным врачом органа Госветнадзора.

О назначенном времени погрузки мяса и мясопродуктов грузоотправитель уведомляет местный орган Госветнадзора не менее чем за 24 часа до подачи вагонов под погрузку.

3.2. Мясо и мясопродукты предъявляются грузоотправителем к перевозке только до той станции и в адрес того грузополучателя, которые указаны в ветеринарном свидетельстве. Изменение указанной в ветеринарном свидетельстве станции назначения и грузополучателя при погрузке (переадресовке) допускается только с согласия органа Госветнадзора. Переадресовка таких грузов производится по согласованию с органом Госветнадзора.

3.3. Грузоотправитель обязан предъявлять к перевозке замороженное мясо, отвечающее следующим условиям:

Туши крупного рогатого скота и прочих крупных животных должны быть разделаны на продольные полутуши или четвертины; туши свиней - на продольные полутуши или целые туши без голов; баранина и мясо прочих мелких животных должны предъявляться к перевозке целыми тушами без голов.

На тушах, полутушах и четвертинах не должно быть остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений, а также льда и снега. Туши, полутуши и четвертины не должны иметь повреждений поверхности, выхватов подкожного жира, кровоподтеков и побитостей. У замороженного мяса, выпускаемого для реализации, допускается наличие зачисток, выхватов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности.

Температура мяса говядины, баранины и козлятины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и в рефрижераторные контейнеры должна быть не выше минус 8 град. С, а мяса свинины - не выше минус 10 град. С.

Замороженные мясные блоки должны быть завернуты в пергамент, подпергамент, целлофан или другие полимерные пленки, упакованы в ящики из гофрированного картона или специализированные изотермические картонные контейнеры, размещенные на стоечных или плоских поддонах.

Температура в толще блока при предъявлении к перевозке должна быть не выше: блоков из мяса на костях - минус 8 град. С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы - минус 12 град. С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы - минус 18 град. С.

Отгружаемое на экспорт с перегрузкой на пограничных станциях замороженное мясо и мясные блоки предъявляются в упаковке и перевозятся в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах. Допускается отгрузка замороженного мяса в тушах и полутушах без упаковки. При этом грузоотправитель обязан застилать пол и стены вагона на высоту погрузки чистой бумагой и одновременно вкладывать в вагон не менее 8 кг бумаги для застилки пола и стен иностранных вагонов. Температура мяса на экспорт должна быть не выше минус 10 град. С, а температура блоков от минус 12 до минус 18 град. С в зависимости от вида продукции.

Замороженное мясо и печень китов должны предъявляться к перевозке в упакованных блоках с температурой не выше минус 10 град. С.

3.4. Охлажденное мясо принимается к перевозке с послеубойным сроком хранения не более 4 суток. При погрузке оно должно иметь температуру в толще мышц у костей от 0 до +4 град. С, сухую поверхность и корочку подсыхания без следов плесени, ослизнения и увлажнения. Общий срок его накопления и перевозки в летний и зимний периоды года не должен превышать 12 суток, а в переходный период - 14 суток.

Перевозка обрезной свинины в охлажденном состоянии не допускается.

3.5. В остывшем состоянии перевозят в переходный и зимний периоды года говядину, баранину и конину с послеубойным сроком хранения не более 2 суток.

Остывшее мясо при предъявлении к перевозке должно иметь корочку подсыхания на поверхности и температуру в толще мышц у костей от +4 до +12 град. С.

3.6. При перевозке мяса в подмороженном состоянии для промышленной переработки на пищевые цели грузоотправитель обязан в накладной в графе "Наименование груза" дополнительно указать, для какой цели направляется такое мясо.

Подмороженное мясо при погрузке в рефрижераторные вагоны должно иметь температуру минус 3...5 град. С на глубине 1 см от поверхности. Подмороженное мясо должно иметь разделку, аналогичную замороженному, быть упругим и не прогибаться при поднятии.

Подмороженное мясо перевозится в рефрижераторных вагонах при температуре от 0 до минус 3 град. С. Общий срок его накопления и перевозки не должен превышать от момента убоя в летний период года 11 суток, в переходный период - 12 суток, в зимний - 15 суток.

3.7. Мясо птицы должно предъявляться к перевозке упакованным в ящики.

Тушки птицы в замороженном состоянии (потрошенные и полупотрошенные) должны иметь температуру внутри тушки не выше минус 8 град. С, а потрошенные тушки в охлажденном состоянии - от 0 до +2 град. С.

Общий срок хранения до погрузки и продолжительности перевозки охлажденного мяса птицы не должен превышать со дня выработки 5 суток.

Мясо птицы замороженное, отгружаемое на экспорт, должно предъявляться к погрузке с температурой не выше минус 18 град. С.

Дичь в оперении предъявляется к перевозке в упаковке с температурой не выше минус 15 град. С.

3.8. Тушки кроликов допускаются к перевозке в ящиках, применяемых для упаковки битой птицы, в замороженном состоянии с температурой не выше минус 9 град. С.

Тушки кроликов должны быть без шкурок, голов и внутренних органов (за исключением почек).

3.9. Мясо птицы, кроликов и дичь в оперении с признаками плесени, ослизнения,

запахом закисания, а также с увлажненной поверхностью к перевозке не принимается.

3.10. Субпродукты (головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя) для пищевых целей должны предъявляться к перевозке только в замороженном состоянии с температурой в толще ткани не выше минус 12 град. С.

Субпродукты упаковывают в картонные ящики, изотермические картонные контейнеры или мешки из бумаги.

Субпродукты должны быть свежими, чистыми и без признаков порчи. Головы, ноги и уши перевозят в ошпаренном (или опаленном) виде и без шерстного покрова.

По разрешению органа Госветнадзора допускается перевозка брикетированных замороженных субпродуктов на корм животным без тары с обязательной застилкой пола и стен вагона бумагой на высоту погрузки.

При перевозке субпродуктов грузоотправитель обязан указать в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя" о том, что субпродукты предназначены для пищевых целей или для корма животным.

3.11. Эндокринно - ферментное (поджелудочная, щитовидная, надпочечная и другие железы, гипофиз, слизистая оболочка желудков и кишок, семенники, яичники) и специальное сырье для медицинского производства (легкие, мозги, печень, желудки свиные, почки, селезенка, стекловидное тело глаз, слизистая оболочка языков) должны предъявляться к перевозке с температурой не выше минус 20 град. С.

Допускается совместная перевозка эндокринного сырья и замороженного мяса в рефрижераторных вагонах. При этом температура замороженного мяса при погрузке должна быть не выше минус 20 град. С.

Эндокринное сырье упаковывают в ящики. В накладной должно быть указано: "Сырье для производства медицинских препаратов".

3.12. Замороженные блоки крови и ее фракций (плазма, сыворотка, ферментные элементы) должны быть упакованы в ящики, мешки бумажные или из комбинированного материала и иметь температуру не выше минус 12 град. С.

3.13. Окорока, грудинка, корейка и другие мясные сырокопченые изделия (далее - мяскокопчености) в безвакуумной упаковке должны иметь хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волоса.

Мяскокопчености перевозят в ящиках, а также в бочках с заливкой их пищевым топленным жиром.

Мяскокопчености должны предъявляться к перевозке с температурой от 0 до минус 9 град. С. Допускается прием к перевозке мяскокопченостей с температурой от 0 до +4 град. С при общем сроке их накопления и перевозки не более 20 суток.

3.14. Колбасы сырокопченые, варено - копченые и полукопченые должны иметь чистую, сухую поверхность без повреждений оболочки. Консистенция колбас сырокопченных должна быть твердой, плотной, полукопченных - упругой, плотной, варено - копченых - плотной.

Колбасы сырокопченые должны предъявляться к перевозке с температурой не выше +12 град. С, а полукопченые и варено - копченые - от минус 4 град. С до минус 9 град. С.

Колбасы полукопченые и варено - копченые допускаются к перевозке с температурой от 0 до минус 4 град. С с общим сроком их накопления и перевозки не более 15 суток.

Влажность колбас сырокопченных, варено - копченых и полукопченных указывают в накладной под наименованием груза, она не должна быть выше установленной стандартами (техническими условиями).

Колбасы перевозятся упакованными в ящики.

3.15. Предъявляемый к перевозке шпик должен иметь: температуру не выше +4 град.

С, цвет - белый или белый с розовым оттенком без пожелтения, потемнения или каких-либо других оттенков; консистенцию - плотную, немаслянистую и невяжущую; запах и вкус - свойственные свежему, соленому или солено - копченому шпику без осаливания и других каких-либо посторонних привкусов и запахов.

Шпик перевозят в упаковке.

3.16. Жиры животные топленые пищевые (говяжий, бараний, свиной, конский и костный) в бочках, а также уложенные в ящик в виде монолита, предъявляются к перевозке с температурой не выше +4 град. С, а расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик, - с температурой не выше минус 6 град. С.

Жиры животные топленые пищевые в герметической упаковке перевозятся в течение всего года в крытых или изотермических вагонах без поддержания температурного режима.

3.17. Солонина из говядины и баранины и языки соленые должны предъявляться к перевозке упакованными в бочки, залитые доверху рассолом. Солонина со сроком засола менее 10 суток к перевозке не допускается. Дата засола указывается в удостоверении о качестве.

3.18. Кровь консервированная перевозится в железных или деревянных бочках, заполненных приблизительно на 4/5 их объема.

3.19. Пельмени в пачках, мясные полуфабрикаты, расфасованные в лоточки, обтянутые полимерной пленкой, сосиски и сардельки в полимерной упаковке, укладываются в картонные ящики и предъявляются к перевозке с температурой не выше минус 18 град. С.

3.20. Предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 1 к настоящим Правилам.

IV. Рыба и рыбопродукты

4.1. Предъявляемые к перевозке рыба мороженая, филе рыбное и морского гребешка, мидии, трепанги, крабовые палочки, крабы, креветки варено - мороженые и другие морские продукты мороженые при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 град. С.

В незамороженном виде перевозка крабовых палочек, вареных крабов и креветок не допускается.

4.2. Признаками доброкачественности рыбы мороженой являются: поверхность тела - чистая, естественной окраски; жабры - светло - красные или темно - красные; запах (после оттаивания) - свежей рыбы без порочащих признаков.

4.3. Перевозка мороженой рыбы допускается только в упаковке: в ящиках, мешках продуктовых.

Рыба мороженая, мороженое рыбное филе, упакованные в пакеты пленочные, пачки картонные без полимерного покрытия с предварительной упаковкой рыбы в пленочные пакеты, укладываются в ящики.

4.4. Рыба охлажденная перевозится в рефрижераторных вагонах в ящиках или в сухотарных бочках. Осетровые и лососевые рыбы упаковываются только в ящики.

Охлажденная рыба должна иметь температуру в толще мяса у позвоночника в пределах от минус 1 до плюс 3 град. С. Дата упаковки должна быть указана в накладной под наименованием груза.

4.5. Предъявляемые к перевозке рыба и сельдь соленые, пряного посола и маринованные должны быть упакованы в деревянные, полимерные заливные или сухотарные бочки вместимостью не более 50 дм³ с мешками - вкладышами из полимерных материалов, в дощатые ящики, а расфасованные в пакеты из полимерных материалов - в ящики из гофрированного картона.

Рыба и сельдь, упакованные в заливные бочки, должны быть залиты тузлуком надлежащей плотности, а уложенные в тару - отжаты.

Ящики должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, целлофаном или другими водонепроницаемыми материалами.

Содержание соли в рыбе и сельди должно составлять:

- для слабосоленой - от 6 (для сельди от 7) до 10% включительно;
- для среднесоленой - более 10 и до 14% включительно;
- для крепосоленой - более 14%.

Содержание соли должно быть указано в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя".

Рыба и сельдь соленые, пряного посола и маринованные при погрузке должны иметь температуру от 0 до минус 3 град. С.

Соленые рыбные грузы, упакованные в бочки и залитые тузлуком, перевозятся в рефрижераторных вагонах, вагонах - термосах и крытых вагонах при условии застилки грузоотправителем напольных решеток изотермических вагонов и пола крытого вагона бумагой, картоном или другими упаковочными материалами и засыпки их слоем опилок. После выгрузки грузополучатели обязаны очистить вагоны от опилок и материалов, применяемых для застилки, и направить их под промывку, которая производится железной дорогой за счет грузополучателя.

4.6. Рыба и балычные изделия холодного и горячего копчения, вяленые и другие рыботоровары перевозятся только в таре.

Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения допускается только в замороженном виде. Рыба и балычные изделия горячего копчения перевозятся в рефрижераторных вагонах и при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 град. С.

Рыба и балычные изделия холодного копчения при погрузке должны иметь температуру не выше 0 град. С и перевозиться в изотермических вагонах.

Лососевые рыбы и зубатка холодного копчения, а также балычные изделия холодного копчения и вяленые должны быть упакованы только в ящики.

На ящиках с замороженной рыбой горячего копчения крупным шрифтом должна быть нанесена надпись "ЗАМОРОЖЕННАЯ".

На торцевых стенах ящиков с рыбой холодного копчения и вяленой, включая балычные изделия, должны быть два - три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм.

4.7. Пакеты с крабовыми палочками замороженными, крабы и креветки варено - мороженые упаковываются в ящики, на которых крупным шрифтом должна быть нанесена надпись "ЗАМОРОЖЕННЫЕ".

Общий срок хранения до погрузки и продолжительности перевозки крабовых палочек не должен превышать 20 суток.

4.8. Икра зернистая лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная упаковывается в новые заливные бочки, емкостью не более 50 дм³.

Икра зернистая лососевых рыб, зернистая и паюсная осетровых рыб, пастеризованная осетровых рыб и пробойная соленая, расфасованная в металлические или стеклянные банки, укладывается в ящики.

4.9. Дощатые и фанерные ящики с рыбой и рыбной продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной упаковочной лентой или стальной проволокой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой. Картонные ящики с икрой зернистой оклеиваются клеевой лентой в два пояса.

Концы проволоки, обвязывающей ящики с икрой зернистой, должны быть плотно закручены.

Мешки с рыбой мороженой должны быть плотно зашиты, а бочки с рыбой - хорошо закупорены.

4.10. Рыба живая всякая и рыбопосадочный материал (мальки) до ввоза на станцию для погрузки должны быть выдержаны в садках и подготовлены к условиям перевозки. Годной для перевозки считается рыба живая, подвижная, без механических повреждений и наростов плесени на теле, с целым чешуйчатым и кожным покровом, целыми и чистыми плавниками.

Живую рыбу и рыбопосадочный материал (мальков) перевозят в рефрижераторных секциях для перевозки живой рыбы (арендованных или собственных) с проводниками грузоотправителя за его ответственностью.

4.11. Раков перевозят в ящиках с просветами для циркуляции воздуха вместимостью 100...150 раков. При укладке в тару раков перекладывают сухим мхом, чистыми сухими водорослями или сеном. Срок между уловом и погрузкой раков не должен превышать 36 ч. До погрузки раки должны храниться под навесом или в закрытом помещении.

К перевозке должны предъявляться только живые раки. Раки лиманские, озерные и прудовые принимаются к перевозке на срок перевозки не более 2 суток, а речные - до 6 суток.

4.12. Предельные сроки перевозки рыбы и рыбопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 2 к настоящим Правилам.

V. Плодоовощи свежие

5.1. Плодоовощи должны предъявляться к перевозке свежими, чистыми, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, а также однородными по степени зрелости в каждой повагонной партии.

Содержание в плодах токсичных элементов, пестицидов и нитратов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико - биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.2. Плодоовощи должны быть упакованы в соответствующую для каждого вида тару, если перевозка их без тары не предусмотрена стандартами или техническими условиями:

- картофель поздний - в ящики, ящичные поддоны, тканевые и сетчатые мешки, а картофель ранний - в жесткую тару;
- свекла и морковь столовые - в ящики, мешки тканевые и ящичные поддоны;
- лук репчатый - в ящики дощатые, сетчатые и тканевые мешки;
- чеснок - в ящики;
- огурцы, баклажаны, кабачки, капуста цветная - в ящики дощатые;
- капуста белокочанная раннеспелая - в ящики, а среднеспелая, среднепоздняя и позднепелая - в ящики и ящичные поддоны;
- дыня мелкоплодная - в ящики дощатые, а дыня крупноплодная и тыква продовольственная - в специализированные контейнеры и клетки;
- арбузы продовольственные - в ящичные поддоны;
- томаты, перец сладкий, - в дощатые ящики и ящики - лотки;
- яблоки, груши, айва - в ящики дощатые, а яблоки поздних сроков созревания, кроме того, - в ящики из гофрированного картона;
- гранаты и хурма - в ящики дощатые;
- виноград, абрикосы, персики, алыча, слива, вишня и черешня - в дощатые ящики и ящики - лотки;
- смородина и крыжовник - в ящики - лотки;
- земляника - в ящики - лотки и кузовки с укладкой в обрешетку;
- цитрусовые плоды (апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты), субтропические и

тропические культуры - в деревянные и картонные ящики.

Флодоовощи в закрытую тару укладываются плотно вровень с краями тары так, чтобы они не бились и не терлись. В каждый ящик укладываются плоды одной помологической группы и одной размерной категории.

5.3. В период массовых заготовок по согласованию с грузоотправителем и грузополучателем допускается перевозка навалом в крытых вагонах позднего картофеля, свеклы столовой, арбузов, тыквы продовольственной, белокочанной капусты среднепоздних и позднеспелых сортов, а также картофеля, предназначенного для производства спирта, крахмала и патоки.

Картофель для длительного хранения перевозится только в таре.

Флодоовощи в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах перевозятся только в таре.

5.4. Бананы должны предъявляться к перевозке жесткими, с кожурой и плодоножкой зеленого цвета, с достаточно развитыми плодами с типичной для вида формой и размерами.

Бананы, предварительно уложенные в мешки из полимерной пленки с плотной увязкой горловины мешка, должны быть упакованы в картонные коробки.

Бананы перевозятся только в рефрижераторных секциях или в АРВ-Э и во время перевозки должны вентилироваться при положительной температуре наружного воздуха два раза в сутки, при отрицательной температуре - один раз в сутки включением вентиляторов на 15...20 минут.

При отрицательной температуре наружного воздуха погрузка бананов со склада в рефрижераторные вагоны осуществляется только через отапливаемые тамбуры.

Во всех случаях в акте экспертизы должна быть указана температура наружного воздуха в период погрузки бананов.

Наличие пожелтевших бананов в конце перевозки не является признаком понижения качества плодов.

5.5. Кукурузные початки молочной и молочно - восковой спелости перевозятся только в рефрижераторных вагонах.

Кукурузные початки должны предъявляться к перевозке длиной не менее 15 см (для сахарной кукурузы не менее 12 см) со свежими светло - зелеными покровными листьями без признаков увядания, со столбиками пестиков коричневого цвета, с несморщенными зернами, имеющими нежную оболочку, расположенными плотно друг к другу, без повреждения болезнями и сельскохозяйственными вредителями. В партии допускается наличие кукурузных початков с недоразвитыми зернами в верхней части початка на длину до 3 см.

Кукурузные початки упаковываются в ящики - лотки или дощатые ящики емкостью до 12 кг и завозятся на станцию при наличии подготовленного вагона.

Кукурузные початки, предварительно охлажденные до температуры не выше +3 град. С, допускаются к перевозке на срок не более 6 суток, а неохлажденные - на срок не более 4 суток. Время от момента срезания початков до погрузки не должно превышать: для неохлажденных початков - 12 часов, а для предварительно охлажденных - 30 часов.

5.6. Для живых растений и цветов, семенного посадочного материала способ и сроки перевозки устанавливает грузоотправитель и указывает в накладной. Живые растения и цветы перевозятся только в сопровождении проводников грузоотправителя.

Желуди семенные должны быть упакованы в ящики дощатые. Не допускается предъявление к перевозке желудей влажных без предварительной просушки или проветривания, а также с ростками более 0,5 см.

5.7. Предельные сроки перевозки свежих плодовоовощей указаны в приложении 3 к настоящим Правилам.

VI. Продукция молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яйца

6.1. Молоко и молочные продукты должны предъявляться к перевозке в охлажденном состоянии с температурой не выше +4 град. С.

Молоко должно быть чистым, без посторонних привкусов и запахов, однородной жидкостью без осадка, белого цвета со слегка желтоватым оттенком.

Молоко и сливки стерилизованные предъявляются к перевозке с температурой не выше +10 град. С, со сроком хранения со дня выработки не более одного месяца.

6.2. Творог замороженный предъявляется к перевозке с температурой не выше минус 12 град. С.

6.3. Молоко (кроме перевозимого в молочных цистернах) и молочные продукты должны быть расфасованы:

- молоко и сливки нестерилизованные - во фляги;
- молоко и сливки стерилизованное - в пакеты ТБА или в стеклянную упаковку с укладкой в ящики;
- сметана - во фляги, в пакеты ТБА или стеклянные банки с укладкой в ящики;
- творог, сырки творожные и творожная масса охлажденные - в жесткой таре и ящиках;
- творог замороженный (расфасованный), сырки творожные охлажденные - в ящики.

Фляги должны быть плотно закрыты крышками с прокладкой из резины, пергаменты или подпергаменты.

6.4. Молоко и молочные продукты перевозятся в изотермических вагонах.

Молоко нестерилизованное перевозится также в собственных или арендованных молочных цистернах между станциями, на которых у грузоотправителя и грузополучателя имеются средства для налива, слива и промывки цистерн.

В летний период года при температуре наружного воздуха до +30 град. С молоко при наливке в цистерны должно иметь температуру не выше +4 град. С, а при более высоких наружных температурах - не выше +2 град. С.

В зимний период года молоко при наливке в цистерны должно иметь температуру не ниже +8 град. С.

Цистерны при наливке должны заполняться молоком до половины высоты колпака. В трехсекционных цистернах разрешается заливать две крайние или одну среднюю секцию. Заполнение молоком одной крайней или крайней и средней секции не допускается. На перевозку молока в молочных цистернах распространяются общие требования к перевозке жидких грузов наливом в цистернах.

6.5. Масло сливочное (монолитом или расфасованное) принимается к перевозке упакованным в ящики.

Масло топленое перевозится упакованным в деревянные бочки с вкладышами из полимерной пленки или в стеклянные и жестяные банки, уложенные в ящики. Внутренняя поверхность бочек без вкладыша должна быть покрыта казеиновой эмалью или другими покрытиями, заменяющими ее.

Ящики при перевозке масла монолитом должны быть выстланы пергаментом или полимерной пленкой. Дощатые ящики должны быть забиты, а по торцам скреплены стальной лентой или проволокой.

Масло сливочное должно иметь чистый, характерный для данного вида масла вкус и запах, однородную и плотную консистенцию, цвет от белого до желтого однородный по всей массе, поверхность на разрезе слабо блестящую и сухую или с наличием однородных мельчайших капелек влаги.

Топленое масло должно иметь мягкую зернистую консистенцию.

Масло при предъявлении к перевозке должно иметь температуру:

- сливочное и топленое - не выше минус 6 град. С;
- отправляемое на экспорт - не выше минус 14 град. С.

Масло сливочное перевозится в изотермических вагонах. Перевозка масла топленого в зимний период и в переходный период при температуре наружного воздуха ниже минус 6 град. С допускается в крытых вагонах.

6.6. Маргарин твердый, застывшие жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные (далее - застывшие жиры), расфасованные в бруски, завернутые в пергамент или кашированную фольгу, упаковываются в ящики, а нефасованные (в виде монолита) укладываются в ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой.

Маргарин твердый и застывшие жиры нефасованные с твердостью 40 г/см и менее, а фасованные - с твердостью 50 г/см и менее при погрузке в вагоны должны иметь температуру не выше +10 град. С, а продукция с твердостью соответственно выше 40 г/см и 50 г/см предъявляется к перевозке с температурой не выше +15 град. С.

Маргарин твердый, застывшие жиры перевозятся в изотермических вагонах, а в переходный период при температуре наружного воздуха не выше +10 град. С допускается перевозка этих грузов в крытых вагонах.

6.7. Маргарин мягкий, расфасованный в полимерную упаковку массой нетто от 100 до 500 г и уложенный в ящики из гофрированного картона с предельной массой нетто ящика не более 9 кг, принимается к перевозке с температурой не выше +10 град. С.

Маргарин мягкий перевозится в изотермических вагонах. В переходный период года при температуре наружного воздуха не выше +10 град. С мягкий маргарин допускается перевозить в крытых вагонах.

6.8. Незастывшие кондитерские жиры и жидкие жиры перевозятся упакованными в стальные и деревянные бочки и во фляги. В деревянные бочки должен быть вложен мешок - вкладыш из полимерного материала.

Незастывшие и жидкие жиры также перевозятся в собственных (арендованных) специализированных цистернах.

6.9. Майонез предъявляется к перевозке расфасованным в стеклянную упаковку в ящиках с внутренними перегородками и прокладками.

При погрузке в вагон партий майонеза различных дат выработки срок транспортабельности всей повагонной отправки исчисляется как для партии с самой ранней датой выработки.

Температура майонеза при погрузке должна быть не выше +4 град. С и не ниже 0 град. С. Майонез перевозится во все периоды года в изотермических вагонах.

6.10. Сыры сычужные твердые упаковывают в ящики. При погрузке сыры должны иметь температуру в летний и переходный периоды года не выше +4 град. С, в зимний - не ниже +8 град. С.

Сыр плавленый должен быть упакован в ящики и иметь температуру при погрузке в летний период года - не выше +2 град. С, а в зимний период - не ниже +5 град. С.

6.11. Брынза перевозится в деревянных бочках, не пропускающих рассол, а расфасованная в жестяные банки или в пакеты ТБА - в ящиках. Бочки заливаются чистым рассолом. Брынза должна иметь чистую поверхность без ослизнения и корки.

6.12. Мороженое перевозится в металлических банках, а мелкофасованное - в коробках, специальных контейнерах и другой таре только в рефрижераторных вагонах с догрузкой средствами грузоотправителя в летний и переходный периоды года не менее 2,0...3,0 т сухого льда в каждый вагон. Температура мороженого при погрузке должна быть не выше минус 20 град. С.

6.13. Яйца куриные пищевые (неохлажденные и охлажденные) перевозятся в специальной ячеистой упаковке, укладываемой в ящики. Охлажденные яйца предъявляются к перевозке с температурой не выше +6 град. С.

Яйца неохлажденные в летний период года при температуре наружного воздуха не выше +25 град. С и при положительной температуре наружного воздуха в переходный период года перевозятся в крытых вагонах.

Яйца диетические по железной дороге не перевозятся.

6.14. Замороженные яичные продукты (яичный меланж, желток и белок) перевозятся в герметически запаенных банках из белой жести в ящиках. Яичные продукты в жестяной упаковке должны иметь температуру при погрузке не выше минус 6 град. С.

6.15. Предельные сроки перевозки продукции молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яиц в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 4 к настоящим Правилам.

VII. Прочие скоропортящиеся грузы

7.1. Дрожжи хлебопекарные прессованные при предъявлении к перевозке должны соответствовать следующим требованиям:

- цвет - сероватый с желтоватым оттенком, на поверхности брусков не должно быть темных пятен;
- консистенция - плотная, дрожжи легко ломаются;
- вкус и запах - свойственные дрожжам, не допускаются запах плесени и другие посторонние запахи.

Бруски дрожжей в бумажной упаковке должны быть уложены в ящики. В каждом ящике укладываются бруски одинаковой расфасовки по массе, одной партии и даты выработки. Дрожжи при погрузке в вагоны должны иметь температуру не выше +4 град. С и не ниже 0 град. С.

При погрузке в вагон партий дрожжей разных дат выработки срок транспортабельности всей повагонной отправки исчисляется как для партии с самой ранней датой выработки.

Дрожжи, выработанные на специализированных заводах, при предъявлении к перевозке должны иметь стойкость не менее 60 ч, а выработанные на спиртовых заводах - не менее 48 ч.

В момент погрузки дрожжей в вагон грузоотправитель берет пробы для контрольного определения стойкости дрожжей. Результаты анализа хранятся на станции отправления и у грузоотправителя.

7.2. Консервированная продукция в металлической и стеклянной упаковке перевозится в ящиках, а неупакованная - в бочках с полиэтиленовыми вкладышами.

Банки и бочки с продукцией должны быть плотно укупорены и не давать течи.

Стеклянные банки ставятся в ящики, имеющие поперечные и продольные перегородки, образующие клетки. Горизонтальные ряды металлических банок в ящиках должны быть переложены картонными или плотными бумажными прокладками.

Допускается перевозка консервированной продукции в жестяных банках в виде блоков, обтянутых термоусадочной пленкой. Блоки перевозятся только объединенными в пакеты на поддонах с обвязкой пакета термоусадочной пленкой.

7.3. Стерилизованные соки овощные, фруктовые и нектары в стеклянной, жестяной упаковке, а также в пакетах ТБА перевозятся в изотермических и крытых вагонах.

7.4. Вина, в том числе игристые, шипучие и шампанское, ликероводочные изделия перевозятся в бутылках, размещенных в ящиках.

Закрытые деревянные ящики обтягиваются проволокой или стальной упаковочной лентой. Ящики из гофрированного картона обтягиваются стальной упаковочной лентой или обклеиваются бумажной лентой в два пояса. На закрытые ящики наносятся манипуляционные знаки согласно соответствующим нормативным документам.

Вина и ликероводочные изделия в вагонах и контейнерах перевозятся в закрытых ящиках. Перевозка этих грузов в открытых ящиках допускается в сопровождении проводников грузоотправителя, грузополучателя.

Вина и ликероводочные изделия перевозятся в изотермических или крытых вагонах, контейнерах в зависимости от периода года и вида продукции.

Шампанское, игристые и шипучие вина во все периоды года перевозятся в изотермических вагонах. Температура этих грузов при погрузке в изотермические вагоны должна быть в пределах от +8 до +16 град. С.

Ликероводочные изделия (ликеры, пунши, наливки, настойки, напитки десертные, бальзамы, водки особые) в летний и переходный периоды года перевозятся в крытых и изотермических вагонах, а в зимний период - в изотермических вагонах.

Перевозка вин допускается также наливом в собственных специальных цистернах - термосах и собственных изотермических вагонах - цистернах в сопровождении проводников грузоотправителя или грузополучателя.

В зимний период температура вина при наливке должна быть не ниже +8 град. С, а летом - не выше +15 град. С.

7.5. Вода минеральная, напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные, предъявляются к перевозке в стеклянной, жестяной или полимерной упаковке в ящиках или специализированных контейнерах. Продукция в жестяных банках и ПЭТ - бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 2.17 настоящих Правил.

Перевозка минеральной воды, напитков безалкогольных и слабоалкогольных без тары (навалом) не допускается.

7.6. Пиво в стеклянных, полимерных бутылках, жестяных банках и в бочках перевозится в изотермических вагонах. Пиво предъявляется к перевозке с температурой от +2 до +12 град. С.

Пастеризованное пиво в летний и переходный периоды года допускается перевозить в крытых вагонах.

7.7. Пчелы перевозятся в ульях или фанерных пакетах в сопровождении проводников грузоотправителя, грузополучателя.

Перевозка пчел в крытых вагонах допускается при температуре наружного воздуха не выше +10 град. С. При температуре наружного воздуха выше +10 град. С пчелы перевозятся в рефрижераторных вагонах.

Температурный режим, периодичность и продолжительность вентилирования рефрижераторных вагонов при перевозке пчел устанавливаются грузоотправителем.

7.8. Масло растительное в ПЭТ - бутылках перевозится с укладкой их в ящики из гофрированного картона или в виде блоков из нескольких бутылок, обтянутых полимерной термоусадочной пленкой. Блоки должны быть сформированы в пакеты на поддонах с применением прокладок между горизонтальными рядами блоков и обтянуты плотной полимерной пленкой. Общая высота пакета с учетом высоты поддона не должна превышать 180 см.

7.9. Предельные сроки перевозки прочих скоропортящихся грузов указаны в приложении 5 к настоящим Правилам.

VIII. Условия использования изотермических, крытых вагонов, рефрижераторных

и универсальных контейнеров

8.1. Для перевозки скоропортящихся грузов используются изотермические и крытые вагоны, рефрижераторные и универсальные контейнеры.

Изотермические вагоны, рефрижераторные контейнеры имеют теплоизоляцию кузова, позволяющую ограничивать теплообмен между грузом и наружным воздухом. В рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах обеспечивается соблюдение заданного температурного режима при перевозке грузов. В вагонах - термосах в течение определенного срока сохраняется тепло или холод, аккумулялированный грузом.

Крытые вагоны и универсальные контейнеры защищают груз от осадков, а при утеплении - сохраняют тепло или холод, аккумулялированный грузом на определенный срок. Крытые вагоны, кроме того, позволяют проводить сквозное нерегулируемое вентилирование грузового помещения при перевозке грузов.

8.2. В рефрижераторных вагонах, к числу которых относятся рефрижераторные секции и АРВ-Э, перевозятся скоропортящиеся грузы, перечисленные в настоящих Правилах.

8.3. В вагонах - термосах перевозятся термически подготовленные скоропортящиеся грузы со сроком хранения более 10 суток. Плодоовощи, как выделяющие биологическое тепло, в вагонах - термосах не перевозятся.

Перечень скоропортящихся грузов и условия их перевозки в вагонах - термосах устанавливаются МПС России.

8.4. В изотермических вагонах - цистернах, цистернах - термосах перевозятся вино, виноматериалы в сопровождении проводников грузоотправителей, грузополучателей.

В молочных цистернах перевозится молоко.

8.5. В крытых вагонах, универсальных контейнерах перевозятся скоропортящиеся грузы, не требующие соблюдения температурного режима в пути следования.

Перевозка в крытых вагонах, универсальных контейнерах с утеплением осуществляется по указаниям МПС России

Перечень скоропортящихся грузов и предельные сроки их перевозки в универсальных контейнерах устанавливаются МПС России.

8.6. Грузовые помещения рефрижераторных вагонов при положительной температуре наружного воздуха должны быть предварительно охлаждены перед подачей под погрузку грузов, предъявляемых к перевозке с температурой минус 10 град. С и ниже - до 0 град. С, предварительно охлажденных грузов - до температуры хранения их перед погрузкой. При погрузке неохлажденных грузов предварительное охлаждение грузовых помещений не производится.

При отрицательной температуре наружного воздуха перед погрузкой грузов, требующих отопления, грузовые помещения рефрижераторных вагонов предварительно обогреваются до +6 град. С.

Перед погрузкой бананов температура воздуха в грузовом помещении вагонов должна быть доведена до +12 град. С.

8.7. Отдельные грузовые вагоны рефрижераторных секций могут загружаться грузами с разными режимами перевозки.

8.8. Продолжительность нахождения скоропортящихся грузов в грузовом вагоне рефрижераторной секции, отцепленном по заявке грузоотправителя (грузополучателя) от служебного вагона с дизель - электростанцией, не должна превышать 6 часов.

8.9. При отрицательной температуре наружного воздуха грузоотправитель обязан принять меры, предотвращающие переохлаждение или подмораживание плодоовощей в период их погрузки.

8.10. Температурный режим и необходимость вентилирования при перевозке скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах устанавливаются в зависимости от рода груза или от температуры груза в момент погрузки согласно приложению 8 к

настоящим Правилам.

8.11. При перевозке в зимний период допускается неограниченное понижение температуры замороженных, мороженых грузов, имеющих при погрузке в вагоны температуру ниже минус 5 град. С, а также масла топленого.

8.12. В летний и переходный периоды года до наступления заморозков при перевозке в крытых вагонах вентилируются непрерывно на всем пути следования: рыба вяленая, плодоовощи, яйца куриные пищевые неохлажденные.

Непрерывное вентилирование крытых вагонов производится:

- через полуоткрытые боковые люки. Крышки боковых люков в полуоткрытом положении должны быть закреплены проволокой диаметром 4...6 мм с постановкой деревянных брусков, изготовленных грузоотправителем, как показано в приложении 9 к настоящим Правилам. Для закрепления крышек люков в обшивке вагона над люком просверливается отверстие диаметром 5...6 мм. Через это отверстие и кольцо крышки люка продевается проволока. Концы проволоки скручиваются с внутренней стороны обшивки с помощью металлической пластины, применяемой для наложения закруток на двери вагона, причем скрутка должна иметь не менее трех витков. Отклонение верхней кромки крышки люка от стены вагона должно быть не более 100 мм.
- Закрепление крышек люков в полуоткрытом положении, а также снятие проволоки после выгрузки производятся соответственно грузоотправителями и грузополучателями;
- через открытые боковые люки, зарешеченные изнутри металлической решеткой.

8.13. Перевозка скоропортящихся грузов в рефрижераторных контейнерах осуществляется на специально оборудованных сцепах из фитинговых платформ и вагона дизель - электростанции, сопровождаемых бригадой механиков, по разрешению МПС России и по согласованию с заинтересованными сторонами (грузоотправителями, грузополучателями, экспедиторскими организациями).

IX. Мелкие отправки скоропортящихся грузов ↗

9.1. Мелкие отправки скоропортящихся грузов, требующих определенного температурного режима, перевозятся в сборных АРВ-Э и вагонах - термосах, а не требующих поддержания температурного режима - в сборных крытых вагонах, курсирующих с одной станции отправления на одну станцию назначения в адреса нескольких грузополучателей.

При систематическом предъявлении мелких отправок скоропортящихся грузов на нескольких станциях железнодорожного направления (участка) железной дорогой назначаются сборно - раздаточные вагоны.

9.2. Скоропортящиеся грузы мелкими отправками перевозятся в таре.

9.3. Предельный срок перевозки мелких отправок скоропортящихся грузов, требующих специального обслуживания (охлаждение, отопление, вентилирование), не должен превышать предельного срока перевозки, установленного для повагонных отправок наименее стойкого из предъявленных грузов.

9.4. Скоропортящиеся грузы мелкими отправками, не требующими специального обслуживания, накапливаются на повагонную отправку грузоотправителем или экспедиторской организацией, а требующие при перевозке специального обслуживания - грузоотправителем.

9.5. Выдача мелких отправок на станции назначения производится экспедиторской организацией.

9.6. В один вагон грузятся мелкие отправки скоропортящихся грузов, требующих при перевозке одинаковых температурных режимов и не оказывающих друг на друга

отрицательного влияния.

9.7. Железная дорога не несет ответственности за порчу скоропортящихся грузов, отправленных мелкими отправлениями, если грузоотправителем (экспедиторской организацией) погружены в вагон несовместимые друг с другом грузы, неправильно определен срок доставки, не выполнены требования по размещению и креплению грузов, а также по иным причинам, не зависящим от железной дороги.

9.8. Сборные вагоны, следующие в прямом сообщении, назначаются МПС России, а в местном сообщении - железной дорогой.

9.9. При перевозках скоропортящихся грузов мелкими отправлениями следует наряду с настоящими Правилами также руководствоваться правилами перевозок грузов мелкими отправлениями на железнодорожном транспорте.